

## Antipasti

<b>Gnocco Frito, Azeitonas Marinadas e La Nostra Caponata</b> <i>Fried Gnocco, Marinated Olives and Our Caponata</i>	3.50
<b>Focaccia de Alecrim, Azeite e Flôr de Sal</b> <i>Rosemary Focaccia, Olive Oil and Fleur de Sel</i>	4
<b>Zuppa di Verdura</b> Legumes da Horta e Croutons <i>Garden Vegetables and Croutons</i>	4
<b>Salada Fontinhanella   Fontinhanella Salad</b> Iceberg, Tomate Cherry, Pepino, Cebola Roxa, Manjeriçã e Croutons <i>Iceberg, Cherry Tomatoes, Cucumber, Red Onion, Basil and Croutons</i>	7.50
<b>Salada Caprese   Caprese Salad</b> Tomate, Mozzarella di Bufala e Pesto de Manjeriçã <i>Tomato, Mozzarella di Bufala and Basil Pesto</i>	7.50
<b>Carpaccio de Novilho   Beef Carpaccio</b> Lascas de Parmesão, Rúcula, Frutos Secos e Vinagrete de Balsâmico <i>Parmesan Shavings, Arugula, Dried Fruits and Balsamic Vinaigrette</i>	9.50
<b>Tábua de Queijos Portugueses e Italianos   Portuguese and Italian Cheese Platter</b> <i>Da Ilha, Da Serra, Pimentão, Gorgonzola, Provolone Fumado</i>	11
<b>Tábua de Enchidos Portugueses e Italianos   Portuguese and Italian Cold Meat Platter</b> <i>Chouriço, Paio, Salami, Prosciutto di Parma</i>	12
<b>Tábua de Queijos e Enchidos   Cheese and Cold Meat Platter</b> <i>Da Ilha, Pimentão, Gorgonzola, Chouriço, Salami, Prosciutto di Parma</i>	15

## Pizzas

<b>Marinara</b> Molho de Tomate, Orégãos, Alho, Manjeriçã e Azeite Virgem Extra <i>Tomato Sauce, Oregano, Garlic, Basil and Extra Virgin Olive Oil</i>	9
<b>Margherita</b> Molho de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Manjeriçã e Azeite Virgem Extra <i>Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Basil and Extra Virgin Olive Oil</i>	11
<b>Quattro Formaggi</b> Molho de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Fontina, Gorgonzola e Granna Padano <i>Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Fontina, Gorgonzola and Grana Padano</i>	13
<b>Pesto</b> Pesto de Manjeriçã, Tomate Cherry, Provolone Fumado e Manjeriçã <i>Basil Pesto, Cherry Tomatoes, Smoked Provolone and Basil</i>	13
<b>Tartufo Nero</b> Pasta de Trufa, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola e Carpaccio Tartufo <i>Truffle Paste, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola and Carpaccio Tartufo</i>	16
<b>Fontinhaberoni</b> Molho de Tomate, Mozzarella Fior di Latte e Pepperoni <i>Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella and Pepperoni</i>	13

Caso possua algum ingrediente ao qual é alérgico informar o restaurante ou receção, por favor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado (DL 10/2015 de 16/01). Todos os preços estão em Euros e incluem IVA. O Hotel poderá alterar os menus sem aviso prévio.  
Should you have any allergies or food restrictions, please contact the restaurant or reception team. No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not requested by the customer or unused by the customer (DL 10/2015 of 16/01). All prices are in Euros and include VAT. The hotel reserves the right to modify the menu without previous notice.

### Capricciosa

Molho de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Fiambre, Cogumelos, Alcachofras, Azeitonas e Manjeriçao  
*Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichoke, Olives and Basil*

14

### Nduja

Molho de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Nduja, Burrata e Manjeriçao  
*Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Nduja, Burrata and Basil*

15

### Prosciutto

Molho de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Mozzarella di Bufala, Prosciutto di Parma, Rúcula e Azeite Extra Virgem  
*Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Prosciutto di Parma, Arugula and Extra Virgin Olive Oil*

16.50

### Mortazza

Pesto de Manjeriçao, Mortadella, Burrata, Tomate Cherry e Oregãos  
*Basil Pesto, Mortadella, Burrata, Cherry Tomatoes and Oregano*

16.50

### Pizza do Chefe | *Chef's Sugestion*

15

### Complementos

Queijos e Enchidos - 3.00€ / unidade  
*Cheese and Cold Meat*

Legumes - 1.50€ / unidade  
*Vegetables*

## Sobremesas

### Cannoli al Pistacchio

Creme de Ricotta com Limoncello, Lima e Pistachos  
*Ricotta Cream with Limoncello, Lime and Pistachio*

6

### Panna Cotta

Panna Cotta de Baunilha, Doce de Frutos Vermelhos e Crumble de Chocolate  
*Vanilla Panna Cotta, Red Berries Jam and Chocolate Crumble*

6

### O Nosso Tiramisù

Creme de Rum e Mascarpone, Biscoito Caseiro, Café e Cacau  
*Rum and Mascarpone Cream, Homemade Biscuit, Coffee and Cacao*

6.50

### Torta Caprese

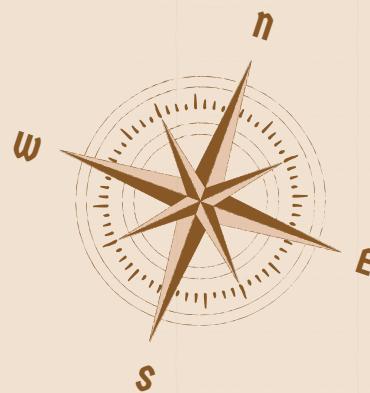
Brownie Caprese, Sorbet de Framboesa e Calda de Frutos do Bosque  
*Brownie Caprese, Raspberry Sorbet and Red Berries Syrup*

6.50

## Gelatti

Dois sabores de sorvete ou gelado artesanal  
*Two flavours of homemade sorvet or ice cream*

4



## Cocktails clássicos *Classic Cocktails*

### Porto Sour – 6

Vinho do Porto, Limão, Clara de Ovo  
*Port Wine, Lemon, Egg White*

### Porto/Martini Tónico – 6.5

Vinho do Porto/Martini, Água Tónica, Alecrim  
*Port Wine/Martini, Tonic Water, Rosemary*

### Amaretto Sour – 7.5

Amaretto, Sumo de Limão, Açúcar  
*Amaretto, Lemon, Sugar*

### Mojito – 7.5

Bacardi, Hortelã, Açúcar, Lima, Soda  
*Bacardi, Mint, Sugar, Lime, Soda*

### Expresso Martini – 8

Eristoff, Licor de Café, Açúcar, Expresso  
*Eristoff, Coffe Liqueur, Sugar, Expresso*

### Limoncello Gin Collins – 8

Limoncello, Gin, Açúcar, Limão, Soda  
*Limoncello, Gin, Sugar, Lemon, Soda*

### Aperol/Hugo Spritz – 8.5

Aperol/St. Germain, Espumante, Soda  
*Aperol/St. Germain, Sparkling Wine, Soda*

### Negroni – 8.5

Vermouth Rosso, Campari, Gin

## Mocktails

### Ginger Fizz – 6

Gengibre, Lima, Açúcar, Soda | *Ginger, Lime, Sugar, Soda*

### Soda Italiana – 6

Soda, Polpa de Maçã Verde | *Soda, Green Apple Pulp*

### Limoncello Spritz - 6

Limoncello Sem Álcool, Soda, Alecrim  
*Non Alcoholic Limoncello, Soda, Rosemary*

## Sangrias

### Frutos Vermelhos | *Red Berries* – 20

Vinho do Porto, Espumante, Frutos Vermelhos, Hortelã  
*Port Wine, Sparkling Wine, Red Berries, Mint*

### Limoncello e Maçã Verde – 21

#### *Limoncello and Green Apple*

Licor de Limão, Gin, Espumante, Maçã Verde, Alecrim  
Lemon Liqueur, Gin, Sparkling Wine, Green Apple,  
Rosemary

### Maracujá | *Passion Fruit* – 21

Brandy, Vodka, Espumante, Maracujá, Canela  
*Brandy, Vodka, Sparkling Wine, Passion Fruit, Cinnamon*

## Vinhos | *Wines*

### Espumante | *Sparkling Wine*

#### Bairrada, Sílica, Super Reserva “Blanc de Noir”

Copo 8.5- Garrafa 37.5

### Tinto | *Red*

Dão, CA&RA Clássico – Copo 6 - Garrafa 24

Douro, Silica “Unoaked” – Copo 6- Garrafa 24

Douro, Vinha dos Deuses Reserva – Garrafa 38

Chianti, Chianti Piccini DOCG – Garrafa 25

### Rosé

Rosé, Casa do Valle – Copo 5 - Garrafa 20

### Branco | *White*

Verde, Casa do Valle – Copo 5- Garrafa 21

Dão, CA&RA Clássico – Copo 6 - Garrafa 24

Douro, Silica “Unoaked” – Copo 6 - Garrafa 24



## Vinhos do Porto *Port Wine (copo)*

Niepoort, Dry White – 5.5

Niepoort, White - 5.5

Niepoort, Ruby - 5.5

Niepoort, Late Bottled Vintage - 6.5

Dalva, 10 Year Tawny – 7.5

Dalva, 1992 Tawny Colheita - 15

## Espirituosas | *Spirit Drink*

### Licores | *Liqueurs (5cl)*

Limoncello, Italian – 4

Fernet Branca, Italian – 6

Licor Beirão, Portuguese – 6

Amaretto, Italian – 6.5

Bangélico, Italian – 6.5

Baileys, Irlanda – 6.5

St. Germain, France – 7

### Gin Tónico | *Tonic Gin*

Bombay, London Dry Gin – 9

Bulldog, London Dry Gin – 13

Hendrick's, Scotland Gin – 13

Invicta Dry, Portuguese Gin – 13.5

### Cognac & Brandy (5cl)

Rumar 2 Year Old, Portuguese Brandy – 7

Delamain Pale & Dry XO, Cognac – 28

### Whiskies (5cl)

Dewars, Scotch – 6

Jack Daniels no. 7, Tennessee – 10

Jameson Black Barrel, Irish, Blended – 12

Glenmorangie “The Original” 10 Year Old,

Scotch, Single Malt – 15



## Rum (5cl)

Bacardi, Panamá – 7

## Vodka (5cl)

Eristoff, France – 6  
Grey Goose, France – 12

## Vermouth (5cl)

Martini Reserva Ambrato, Italian – 5  
Martini Reserva Rubino, Italian – 5

## Tequila (5cl)

Cazadores Blanco, Mexican – 7

## Cervejas | Beers

Cerveja de Pressão 25cl – 3 | 50cl – 5  
*Draft Beer*

Cerveja de Garrafa 33cl – 4  
*Beer Bottle*

Cerveja Sem Álcool 20cl – 3  
*Non Alcoholic Beer*

Cidra | Cider Garrafa 33cl – 4

## Cerveja Artesanal Portuguesa Portuguese Craft Beer

Blondie Ale 33cl, Musa – 5.5  
Born In The IPA 33cl, Musa – 6  
Twist & Stout 33cl, Musa – 6

## Águas e refrigerantes Waters and soft drinks

Água Mineral 35,7cl – 2 | 75cl – 3  
*Mineral Water*

Água com Gás 25cl – 2 | 75cl – 3.5  
*Sparkling Water*

Fever Tree 20cl – 3.50

Refrigerantes | *Soft Drinks* 33cl – 3

Limonada | *Lemonade* – 3

Sumo de Laranja Natural – 4  
*Fresh Orange Juice*

## Cafetaria | Cafeteria

Expresso | *Espresso* – 2

Descafeinado | *Decaf Espresso* – 2

Abatanado | *Americano* – 2.5

Galão | *Latte Machiatto* – 2.5

Capuccino – 2.5

Affogato – 4.5

Chá | *Tea* – 2

Chocolate Quente | *Hot Chocolate* – 3

